

Rovatvezető : GÁL ILONA

WILDBRETT G. és KIERMEIER

A szárazanyag és a zsír eloszlása nagy sajtkorongokban

(Verteilung von Trockenmasse und Fett in grossen Käselaiiben. (Z. L. U. 111) 6, 1959.

Egy és ugyanazon emmentáli-vagy chestersajt-korongon belül lényegesen ingadozik a zsír- és a szárazanyagtartalom. Mivel az alvadék átdolgozása a keménysajtgyártásnál tökéletesebb mint a lágysajtkészítésnél, azért a zsírtartalom a szárazanyagban csak olyan kismértékű ingadozásoknak van kivéve, melyek csak kivételesen lépik túl az analitikai hibahatárokat. A sajtömeg egyneműtlen összetétele a víz egyenlőtlen eloszlására vezethető vissza a sajtkorongban. A chestersajtnál a középrésznek legnagyobb a víztartalma. Ez a sajttej irányában egyre csökken. Az emmentálisajt víztartalma a korong belsejében egyenletesebb. Csak a szélső rétegben emelkedik lényegesen a szárazanyag-tartalom. A sugárirányban mutatkozó különbségek mellett, összetételbeli ingadozások mutatkoztak azokon a rétegeken belül is, melyek a sajtok középpontjától egyenlő távolságra voltak. Ezek az ingadozások azonban kisebb mértékűek, mint a szektorokon belüli különbségek.

A vizsgálati eredményekből következik, hogy a nagyobb sajtkorongokon az eddig szokásos előírás szerint eszközölt mintavétel csak akkor vezet kielégítő eredményhez, ha kizárólag a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat kell meg-

állapítani. Ez a viszonylagos érték-szám a sajtkorong minden részében figyelemreméltóan állandó. Ezáltal ez a számadat messzemenően független a sajt összetételétől azokon a helyeken, ahol a mintát kivettük. Ezzel szemben az abszolútértékeket kifejező zsír- és szárazanyagtartalom a sajtkorongokban helyenként túlságosan változó ahhoz, hogy az eddigi mintavételi eljárás egy nagyobb sajtkorong elbírálásánál megnyugtatóan megbízható eredményekhez vezethetne.

Jobb átlagértékek várhatók akkor, ha a mintát két különböző helyen eszközölt fúrással vesszük. A furatoknak a korong szélső rétegéből kiindulva a középpontig minden rétegen át kell haladniuk. Ha az így kivett mintákat azonnal feldolgozni nem lehet, akkor alumíniumfóliában jól becsavarva jól záró edényekben (melyekben az üres tér lehetőleg kicsi) kell a vizsgálatig megőrizni.

Sarudi I. (Szeged)

FEUERSENGER, M.

Tojástálcák formaldehidkezelésének kérdéséhez

(Zur Frage der Formaldehyd-Behandlung von Höckereinsätzen für Eier). D. L. R. 55, 64, 1959.

Tojástálcákat Németországban nem gyártanak és oda csak külföldi tojásszállítmányok útján kerülnek, de ezeket azután belföldi tojások részére is felhasználják. Gyakran piszkosak, és miután alig ellenőrzik tisztaságukat, alkalomadtán

tojások fertőződésének forrásává válhatnak. Így felmerült ilyen tojástálcáknak vakuumban formaldehiddel kezelésének kérdése. Ezáltal ugyanis messzemenő csírátlanítás és szagtalanítást lehetne elérni, sőt az ilyen tálcákon tárolt tojások lényegesen jobban volnának eltarthatók, mert a tálcák által adszorbeált és azokról lassan távozó formaldehyd a tojások héján levő csírákat is elpusztítaná vagy legalább is gátolná szaporodásukat.

Annak a kérdésnek a tisztázására, hogy ilyen körülmények között a formaldehyd csupán a tojás felületén adszorbeálódna vagy a tojás héján át a tojás belsejébe is behatolhatna, szerző szükségesnek tartotta beható vizsgálatok elvégzését. Vizsgálatai szerint formaldehiddel kezelt tojástálcák átlagosan 1,6 mg/l g formaldehydet tartalmaznak és a tálcákról leemelt tojások héja igen gyengén formaldehydszagú volt, ez a szag azonban rövid idő múlva eltűnt. A tojásfehérjében és a tojás-sárgában formaldehydszagot és idegenszerű ízt nem tudott megállapítani. A tojások héján és héjában csak igen kismennyiségű formaldehyd volt kimutatható (pl. 3 napi tárolás után tojásonként átlag 29,0 formaldehyd), kísérletei alapján azonban kitűnt, hogy a formaldehyd a tojás-héj hártárcskáján és a tojás-héjon áthatol és így kétségtávol a tojásfehérjével érintkezésbe és reakcióba lép. Ilymódon a tojás tartalmába kerülő formaldehydmennyiségek ugyan szintén csak csekélyek (pl. 11 napi tárolás után tojásonként átlag 98 formaldehyd hatolt át a tojás-héjon) és ezért egészségügyi károsodáshoz aligha vezethetnek. Ennek ellenére e számunkra annyira fontos fehérjeforrás értéksökkenését jelenti, miért is tojástálcáknak formaldehydkezelését szerző nem tartja megengedhetőnek.

Kieselbach Gy. (Budapest)

ZONNEVELD, H. ÉS MEYER, A.

A kénessav meghatározása élelmiszerekben, elsősorban szárított főzelékekben

(Bestimmung der schwefligen Säure in Lebensmitteln, insbesondere in Trockengemüse.) Z. L. U. 111 198, 1960.

A szerzők a kénessav meghatározásának következő módszereit tették kísérleti bírálat tárgyává: 1. A németalföldi árutörvény módszere. 2. *Monier-Williams* módszere. 3. A Kertitermények Tartósítási és Értékesítési Kutatóintézetének módszere (Hollandia) és 4. *Reith* és *Willems* módszere.

Kimutatták, hogy a savas desztillációs eljárások közös lényeges hibaforrása az, hogy a szárított zöldségfélékből a kénessav mellett a meghatározást zavaró és pozitív hibákat okozó egyéb illóanyagok is a szedőfolyadékba jutnak. Így a valóságos kénessavtartalomnál mindig magasabb értékhez jutunk. A szerző a *Monier-Williams* módszert akként módosították, hogy a kénessav desztillálását metilalkohol-sósav-víz öszszetételű közegből eszközlik. Az elegy kb. 25°-kal alacsonyabb hőfokon forr mint a sósavas-vizes oldat és így a pozitív-hibákat okozó illóanyagok csak igen kis mértékben desztillálnak át. A kénessav veszteségek is minimumra csökkentek ennél az eljárással. A közlemény részletesen ismerteti a módosított módszert és a visszacsepegő-hűtős eredeti készülék ábráját is közli.

A felsorolt kipróbált módszerek közül egyedül a módosított eljárás alkalmas a szárított kelkáposzta, hagyma és póréhagyma kénessavtartalmának meghatározására. A többi szárított készítménynél ugyanolyan jól használható a *Monier-Williams* valamint a *Reith-Willems* féle eljárás is. A németalföldi árutörvény módszere szolgáltatója a legkevésbé megbízható eredményeket.

Sarudi I. (Szeged)